**WAŻNE – prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszymi informacjami przed wypełnieniem wniosku.**

**I. Protokół składania:**

1. **Warunkiem wstępnym jest zatwierdzenie przez właściwy organ.** Wypełniony formularz wniosku należy złożyć do właściwego organu powiatowego/wojewódzkiego kraju eksportu w celu weryfikacji i zatwierdzenia, a następnie do centralnego właściwego organu (CWO) w celu uzyskania zalecenia przed złożeniem do SFA. Wnioski, które nie zostaną odpowiednio zatwierdzone, nie będą rozpatrywane.
2. **Każdy zakład posiadający unikalny kod zakładu musi złożyć indywidualny wniosek.** Na przykład zakłady należące do tej samej spółki macierzystej lub zakłady znajdujące się w tej samej siedzibie nadal mają obowiązek składania indywidualnych wniosków.
3. **Niniejszy proces składania wniosków umożliwi udzielenie zezwolenia na eksport mięsa. Zezwolenie na eksport podrobów jest udzielane oddzielnie, pod warunkiem że kraj uzyskał zezwolenie na eksport podrobów.** Jeżeli zakład jest zainteresowany eksportem podrobów, prosimy wyraźnie wskazać to w sekcji A(11) i podać informacje w sekcji G(2) dla podrobów.
4. **Wniosek należy złożyć w języku angielskim. Akceptowane zgodne formaty to formaty zgodne z pakietem Microsoft Office (doc, ppt, xls), jpeg i pdf.** Niezwykle istotne jest podawanie informacji w języku angielskim, aby umożliwić naszym urzędnikom ocenę wniosku. Szczególnie istotne jest, aby plany zakładu były w czytelnej rozdzielczości i oznaczone w języku angielskim. W przypadku dokumentów służących jako dowód potwierdzający (np. wyniki badań laboratoryjnych, listy kontrolne SPO), należy przetłumaczyć przynajmniej nagłówki.
5. **Preferowane jest przesyłanie kopii w wersji elektronicznej, co ułatwi czas rozpatrywania.** Właściwy organ może przekazać zatwierdzony wniosek do:

Działu Zarządzania Ryzykiem i Nadzoru / Wydziału Operacji Wspólnych

Singapurskiej Agencji Żywności (SFA)

**II. Po złożeniu wniosku:**

1. **Potwierdzenie i poufność.** Przekażemy potwierdzenie za pośrednictwem wiadomości e-mail, gdy otrzymamy Państwa informacje. Złożone informacje będą traktowane w sposób poufny.
2. **Czas rozpatrywania.** Naszym celem jest terminowe rozpatrzenie Państwa wniosku. Czas na udzielenie przez nas odpowiedzi wynosi zazwyczaj 12 tygodni od daty otrzymania. Rzeczywisty czas rozpatrywania uzależniony jest od szeregu następujących czynników:
* Kompletność wniosku, tj. wszystkie wymagane dokumenty zostały dostarczone i są odzyskiwalne;
* Jasność złożonych informacji;
* Wolumen transakcji otrzymany przez dział.
* Pierwszeństwo mogą mieć przypadki, które spełniają strategiczne dostosowanie do potrzeb krajowych i organizacyjnych.
1. **Wynik rozpatrywania.** Wszelka komunikacja (np. wniosek o udzielenie informacji, zapytania) i wynik oceny zostaną przesłane właściwemu organowi.

|  |  |
| --- | --- |
| **Data wniosku**  |  |
| **Kraj** |  |

**W stosownych przypadkach należy zaznaczyć pole [x]**

**Prosimy używać języka angielskiego i zapewnić, że wszystkie sekcje (A – K) zostały uzupełnione**

**(A) SZCZEGÓŁOWE DANE DOTYCZĄCE ZAKŁADU**

|  |  |
| --- | --- |
| **(1) Nazwa zakładu** |  |
| **(2) Numer zakładu** |  |
| **(3) Adres zakładu** |
|  Nr jednostki |  |
|  Nazwa ulicy |  |
|  Kod pocztowy |  |
|  Powiat/miasto |  |
|  Kraj/Województwo |  |
| Współrzędne GPS(w stopniach dziesiętnych)  | Długość geograficzna  |  |
| Szerokość geograficzna |  |
| **(4) Adres strony internetowej** |  |
| **(5) Rodzaj zakładu** |
| **[ ]** Rzeźnia[ ]  Rzeźnia z zakładem rozbioru |
| [ ]  Zakład rozbioru\*Nazwa i numer zakładowy rzeźni, z której pozyskiwane jest surowe mięso do rozbioru:(i)(ii)(iii) |
| [ ]  Inne (prosimy wyszczególnić): *\*Uwaga: Surowe mięso należy pozyskiwać z rzeźni zatwierdzonych przez SFA. W przypadku gdy pozyskiwane jest z zakładów niezatwierdzonych przez SFA, wymagane są oddzielne wnioski z rzeźni.* |
| **(6) Rok budowy** |  |
| **(7) Rok renowacji / modernizacji (jeśli dotyczy)** |  |
| **(8) Całkowita powierzchnia gruntu (m2)** |  |
| **(9) Całkowita powierzchnia zabudowy (m2)** |  |
| **(10) Wszystkie rodzaje mięsa przetwarzanego przez zakład:** |
|  [ ]  Wołowina/cielęcina [ ]  Baranina/jagnięcina [ ]  Wieprzowina  [ ]  Mięso z prosiąt ssących [ ]  Mięso z młodych świń  |  [ ]  Kurczak  [ ]  Kaczka [ ]  Gęś [ ]  Indyk [ ]  Struś | [ ]  Emu[ ]  Przepiórka[ ]  Kangur[ ]  Dziczyzna[ ]  Podroby |
|  [ ]  Inne (prosimy wyszczególnić):       |
| **(11) Produkty przeznaczone na eksport do Singapuru**  |
| **[ ]  Kawałki mięsa**  | Wymienić produkty i podać formę*\** (schłodzony/mrożony):(i) *np. cały kurczak z podrobami (mrożony) / kawałki wołowiny (mrożone/schłodzone)* (ii)(iii)*Uwaga:** *Eksport schłodzonego drobiu i wieprzowiny jest dozwolony wyłącznie z zatwierdzonych krajów.*
* *Te produkty mięsne nie są obecnie dozwolone z następujących powodów:*
* *Mięso oddzielone mechanicznie (MOM) / mięso odkostnione mechanicznie (MOM) - jako mięso z odzysku, zawiera mięso niskiej jakości, które bardzo łatwo ulega zepsuciu i ma wysoką resztkową zawartość wapnia.*
* *Marynowane, surowe produkty mięsne - ze względu na obawy o krótki okres przydatności do spożycia i wyższe ryzyko obciążenia mikrobiologicznego*
 |
| **[ ]  Podroby**  | Wymienić produkty i podać formę\* (schłodzony/mrożony):(i) *np. serce wieprzowe (mrożone)*(ii) (iii)*Uwaga: Podroby można eksportować wyłącznie z zatwierdzonych krajów*  |
| **(12) Historia eksportu**  |
| (10) Historia eksportu produktów przeznaczonych na eksport do Singapuru | Wymienić produkty i podać kraje, do których odbywa się eksport:(i) *np. cały kurczak z podrobami (mrożony) – Kraj X*(ii)(iii) |
| (ii) Dowód eksportu  | Dostarczyć świadectwo zdrowia, które towarzyszyło ostatniemu eksportowi produktów do kraju/krajów importu wymienionych w pkt 12 lit. i. [ ]  Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik - A12(ii)” |
| (iii) Kontrola eksportu  | Wskazać, czy zakład został poddany kontroli przez zagraniczny właściwy organ (np. UE, FSIS)[ ]  Tak.  Prosimy określić zagraniczny właściwy organ i przedstawić  kopię raportu z kontroli, oznaczyć jako „Załącznik – A12(iii):      [ ]  Nr |

**(B) LOKALIZACJA I UKŁAD ZAKŁADU**

|  |
| --- |
| **(1) Lokalizacja zakładu:** |
| (i) Zakład znajduje się w: | [ ]  Obszarze przemysłowym [ ]  Obszarze mieszkalnym[ ]  Obszarze rolniczym[ ]  Innym obszarze (prosimy wyszczególnić): |
| (ii) Rodzaj działalności wykonywanej w sąsiednich nieruchomościach (jeśli są): | [ ]  Przemysł ciężki[ ]  Przemysł przetwórstwa żywności[ ]  Inne (prosimy wyszczególnić): |
| **(2) Plan układu zakładu:** |
| [ ]  Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik - B2”Uwaga: Należy przedstawić wszystkie obszary na planie układu, od odbioru surowca do obszarów przetwarzania, magazynów i załadunku gotowych produktów. Plan układu musi mieć czytelną rozdzielność i być oznaczony w języku angielskim, aby przedstawiać, co następuje:1. segregację obszarów produkcyjnych i przeznaczenie obszaru
2. lokalizację wszystkich wejść/wyjść pracowników do/z obszarów produkcyjnych
3. przepływ produkcji i przepływ pracowników, zgodnie z kolorowymi strzałkami.
 |

**(C) ZAOPATRZENIE W WODĘ**

|  |  |
| --- | --- |
| **(1) Dostęp do wody pitnej** | [ ]  Tak[ ]  Nie, podać krótki opis rodzaju wody używanej do produkcji:\_\_\_\_\_ |
| **(2) Badanie chemiczne / bakteriologiczne**  | Wskazać, czy woda jest badana w[ ]  Laboratorium zakładowym; prosimy podać częstotliwość badań:      [ ]  Laboratorium zewnętrznym; prosimy podać częstotliwość badań:       Dostarczyć kopię najnowszych wyników badań wraz ze wskazaną metodą badania. [ ]  Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik – C2” |
| **(3) Obiekty do produkcji/ przechowywania lodu:** |
| 1. Na terenie zakładu dostępne są maszyny do produkcji lodu
 | [ ]  Tak [ ]  Nie |
| 1. Na terenie zakładu dostępne są pomieszczenia do przechowywania lodu
 | [ ]  Tak [ ]  Nie |

**(D) SIŁA ROBOCZA**

|  |
| --- |
| 1. **Informacje o pracownikach:**
 |
| 1. Schemat organizacyjny zakładu
 | [ ]  Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik – D1” |
| 1. Łączna liczba pracowników ogólnych zatrudnionych w zakładzie:
 |  |
| 1. Pracownicy są przeszkoleni w zakresie programów zapewnienia jakości żywności (np. GMP, HACCP, ISO22000 itp.)
 | [ ]  Tak[ ]  Nie |
| **(2) Badanie lekarskie i historia:** |
| 1. Przed zatrudnieniem pracownicy są poddawani badaniom lekarskim i poświadcza się ich zdolność do pracy w zakładzie przygotowywania żywności
 | [ ]  Tak[ ]  Nie |
| 1. Czy dla pracowników dostępne są coroczne kontrole zdrowia?
 | [ ]  Tak[ ]  Nie |
| 1. **Uniformy/odzież:**
 |
| (i) Zakład zapewnia uniformy | [ ]  Tak [ ]  Nie |
| (ii) Zakład zapewnia obuwie | [ ]  Tak [ ]  Nie |
| (iii) Zakład zapewnia rękawice i maseczki | [ ]  Tak [ ]  Nie |
| (iv) Zakład zapewnia pralnię | [ ]  Zakładową [ ]  Na podstawie umowy |

**(E) MIEJSCA UBOJU/ROZBIORU**

|  |  |
| --- | --- |
| **(1) Tryb działania**  | [ ]  Rzeźnia użyteczności publicznej[ ]  Rzeźnia wykorzystywana wyłącznie przez firmę |
| **(2) Źródło pochodzenia zwierząt** |
| Gatunek | Województwo/Kraj pochodzenia | Nazwa gospodarstwa (Gospodarstwo kontraktowe/ gospodarstwo firmowe) |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 1. **Przepustowość produkcji:**
 |
| 1. Liczba zmian:
 |  |
| 1. Liczba dni roboczych w tygodniu:
 |  |
| 1. Prędkość linii (liczba zwierząt / godzina):
 |  |
| 1. Produkcja na zmianę (w sztukach/tonach):
 |  |
| 1. Całkowita roczna zdolność ubojowa (sztuki/tony):
 |  |
| 1. **Pomieszczenie odkostniania i rozbioru:**
 |
| 1. Temperatura w pomieszczeniu (°C):
 |  |
| 1. Dzienna zdolność produkcyjna (w tonach):
 |  |
| 1. **Chłodziarki/zamrażarki:**
 |
| Wskazać, czy istnieją pomieszczenia chłodnicze nadające się do efektywnego chłodzenia i przechowywania mięsa. |
|  [ ]  Tak, | Liczba dostępnych chłodziarek:      Liczba dostępnych zamrażarek:        |
| [ ]  Nie |  |
| 1. **Procedury przetwarzania i schładzania podrobów:**
 |
| Wskazać, czy podroby są usuwane z tusz bezpośrednio po wypatroszeniu i przetwarzane w osobnym pomieszczeniu oraz w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu tusz.[ ]  Tak[ ]  Nie |
| **(7) Środki sanitarne:** |
| * + 1. Istnieje system gromadzenia i utylizacji produktów niejadalnych lub odrzuconych jako nienadające się do spożycia.
 | [ ]  Tak,  | [ ]  Załączyć opis systemu i oznaczyć jako „Załącznik – E7(i)” |
| [ ]  Nie |  |
| * + 1. Wskazać, czy w zakładzie istnieje system oczyszczania ścieków i utylizacji odpadów.
 | [ ]  Tak, | [ ]  Załączyć opis systemu i oznaczyć jako „Załącznik – E7(ii)”  |
| [ ]  Nie |  |
| * + 1. W zakładzie wdrożono system zwalczania szkodników.
 | [ ]  Tak, | realizowany przez: [ ]  Personel wewnętrzny [ ]  Personel kontraktowy[ ]  Załączyć mapę układu punktów zwalczania szkodników i oznaczyć jako „Załącznik – E7(iii)”  |
| [ ]  Nie |  |
| * + 1. Zakład prowadzi i utrzymuje dokumentację zwalczania szkodników.
 | [ ]  Tak[ ]  Nie |
| * + 1. Dostępne są funkcje bezdotykowej obsługi kranów i spłukiwania toalet.
 | [ ]  Tak[ ]  Nie |
| * + 1. Dostępne są jednorazowe ręczniki papierowe i środek do dezynfekcji rąk.
 | [ ]  Tak[ ]  Nie |
| * + 1. Dostępne są dedykowane obszary przechowywania środków chemicznych i środków czyszczących, suchych składników, opakowań i materiałów do puszkowania.
 | [ ]  Tak[ ]  Nie |

**(F) KONTROLA JAKOŚCI I ZAPEWNIENIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI**

|  |
| --- |
| **(1) Programy bezpieczeństwa żywności i procedura uboju:** |
| (i) Przepływ produkcji  |
|  Przedstawić schemat blokowy procesu uboju/gromadzenia podrobów/rozbioru, wyraźnie wskazujący krytyczne punkty kontroli (CCP). [ ]  Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik – F1(i)” |
| (ii) Procesy bazują na zasadach HACCP lub ich odpowiednikach. |
| [ ]  Tak, | Dostarczyć kopię świadectwa HACCP lub jego odpowiednika oraz tabelę podsumowania HACCP, w której przedstawiono każdy zidentyfikowany CCP oraz jego limity krytyczne, działania w zakresie monitorowania i weryfikacji[ ]  Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik – F1(ii)” |
| [ ]  Nie |  |
| 1. Stosowanie procedur redukcji patogenów (PRT)

PRT dotyczą każdej substancji przeciwdrobnoustrojowej stosowanej w formie płukania, zanurzania, spryskiwania lub mycia surowego mięsa w celu zmniejszenia obciążenia mikrobiologicznego. |
| [ ]  Tak,[ ]  Nie  | Podać informacje na temat* Rodzaju stosowanej PRT;
* Punktów stosowania, metod i poziomów wykorzystania;
* Przykładów dokumentacji dotyczącej stosowania PRT;

[ ]  Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik – F1(iii)” |
| 1. Tylko w odniesieniu do rzeźni drobiu: Podczas procesu usuwania piór wykorzystywany jest wosk
 | [ ]  Tak, należy przedstawić dokumenty potwierdzające, że wosk jest zgodny ze standardem żywnościowym  [ ]  Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik – F1(iv)[ ]  Nie |
| **(2) Analiza laboratoryjna:** |
| (i) W przypadku procedur pobierania próbek i badania, produktów gotowych, powierzchni mających kontakt z żywnością należy wskazać w poniższej tabeli rodzaj przeprowadzonych badań i częstotliwość badań.  |
| **Cel**  | **Przeprowadzone badanie** | **Częstotliwość**  |
| *Np. powierzchnia mająca kontakt z żywnością*  | *Np. mikrobiologia*  | *Np. raz w miesiącu*  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| (ii) Badania laboratoryjne wykonywane są przez: | [ ]  Laboratorium zakładowe[ ]  Laboratorium zewnętrzne akredytowane przez właściwy organ Państwa kraju[ ]  Inne *(prosimy wyszczególnić)*:       |
| (iii) Kopie najnowszych raportów z badań laboratoryjnych poświadczonych przez mikrobiologa laboratoryjnego. | [ ]  Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik – F2(iii)” |
| **(3) Badanie mięsa:** |
| (i) Badanie przed- i poubojowe przeprowadzane jest przez:  | [ ]  Kontrolerów rządowych[ ]  Zakładowych pracowników ds. kontroli jakości[ ]  Inne osoby *(prosimy wyszczególnić)*:       |
| (ii) Liczba kontrolerów mięsa na zmianę:  |  |
| (iii) Prowadzona i utrzymywana jest dokumentacja dotycząca odrzucenia mięsa jako nienadające się do użytku w trakcie badań przed- i poubojowych | [ ]  Tak,[ ]  Nie | [ ]  Załączyć zbiorczy raport na temat rodzaju produktów odrzuconych jako nienadające się do spożycia, powodów odrzucenia i łącznych danych liczbowych dotyczących odrzucenia za poprzedni rok jako Załącznik i oznaczyć jako „Załącznik –F(3)” |
| **(4) System wycofania i identyfikowalności produktu** |
| Wskazać, czy istnieje system wycofania i identyfikowalności produktu, od surowca do produktu gotowego.  |
| [ ]  Tak,  | [ ]  Załączyć opis systemu wycofania i identyfikowalności produktu od surowca do produktów gotowych jako Załącznik i oznaczyć jako Załącznik –F(4)” |
| [ ]  Nie |  |
| **(5) Standardowa sanitarna procedura operacyjna (SSPO)** |
| (i) Wskazać, czy dla obiektów i sprzętu wdrożono SSPO.  |
| [ ]  Tak, realizowana przez  | [ ]  Personel wewnętrzny[ ]  Personel kontraktowy |
| [ ]  Nie |
| (ii) Opis SSPO  | [ ]  Załączyć jako Załącznik i oznaczyć jako „Załącznik –F(5)(ii)” |
| (iii) Utrzymywana jest dokumentacja dotycząca czyszczenia i dezynfekcji obiektów i sprzętu | [ ]  Tak[ ]  Nie |

**(G) FILMY / ZDJĘCIA ZAKŁADU**

|  |
| --- |
| **Prosimy przekazać następujące filmy / zdjęcia**  |
| 1. Oznaczone, kolorowe zdjęcia lub film obiektów przetwórczych przedstawiające różne etapy produkcji, począwszy od odbioru surowców do pakowania i przechowywania produktów gotowych.

Uwaga: Przekazane zdjęcia lub film muszą mieć wyraźną rozdzielczość i zostać wykonane podczas pracy zakładu. | [ ]  Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik – G1” |
| 1. Jeśli zakład chce eksportować produkty podrobowe, prosimy dołączyć zdjęcia lub film z przetwarzania podrobów, od pozyskania do czyszczenia, schładzania i pakowania, *podczas pracy zakładu*.
 | [ ]  Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik – G2” |
| 1. Zewnętrzny widok zakładu (z przodu, z boku i z tyłu) i jego otoczenia.
 | [ ]  Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik – G3” |
| 1. Każdy produkt przeznaczony na eksport do Singapuru, w opakowaniu końcowym i bez niego.
 | [ ]  Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik – G4” |

1. **INFORMACJE DOTYCZĄCE IMPORTERÓW Z SINGAPURU**

|  |
| --- |
| **Wskazać, czy nawiązano kontakt z importerami z Singapuru** |
| [ ]  Tak, prosimy podać następujące informacje.[ ]  Nie |
| Nazwa firmy importującej w Singapurze |  |
| Nazwisko i tytuł korespondenta |  |
| Adres firmowy |  |
| Telefon / telefon komórkowy |  |
| Adres e-mail |  |

**(I) INFORMACJE KONTAKTOWE DZIAŁU SPRZEDAŻY**

|  |
| --- |
| **Prosimy podać dane kontaktowe Działu Sprzedaży. Dane tego punktu kontaktowego zostałyby przekazane zainteresowanym importerom z Singapuru.**  |
| Nazwisko i tytuł osoby do kontaktu ds. sprzedaży |  |
| Adres biura (jeżeli jest inny niż adres zakładu) |  |
| Adres e-mail |  |
| Telefon / telefon komórkowy |  |

**(J) OŚWIADCZENIE ZAKŁADU**

|  |
| --- |
| **Oświadczam, że podane powyżej informacje są prawdziwe i prawidłowe.** |
| Nazwisko i tytuł osoby, która złożyła powyższe informacje |  |
| Adres biura |  |
| Adres e-mail |  |
| Telefon / telefon komórkowy |  |
| Podpis i pieczęć firmy |  |
| Data |  |

**(K) WERYFIKACJA PRZEPROWADZANA PRZEZ WŁAŚCIWY ORGAN WETERYNARYJNY**

|  |
| --- |
| **Zweryfikowałem powyższe informacje podane przez firmę i potwierdziłem, że są one prawdziwe i prawidłowe.** |
| Nazwisko i tytuł lekarza weterynarii, który zweryfikował powyższe informacje |  |
| Adres biura |  |
| Adres e-mail |  |
| Telefon / telefon komórkowy |  |
| Podpis i oficjalna pieczęć służby weterynaryjnej: |  |
| Data |  |

**Przypominamy, że przed złożeniem należy sprawdzić wniosek względem niniejszej listy kontrolnej. Nieodpowiednie/niekompletne zgłoszenie może spowodować opóźnienia w rozpatrywaniu.**

**Nazwa zakładu i nr zakładu:**

|  |
| --- |
| **INFORMACJE WYMAGANE PRZEZ SFA DLA POTRZEB AKREDYTACJI (Zaznaczyć ✓, jeśli przekazano informacje lub Załącznik)** |
| **Wszystkie informacje należy złożyć w języku angielskim** | [ ]  |
| **A. SZCZEGÓŁOWE DANE DOTYCZĄCE ZAKŁADU** |
| 1. Nazwa zakładu | [ ]  | 8. Całkowita powierzchnia gruntów | [ ]  |
| 2. Numer zakładu  | [ ]  | 9. Całkowita powierzchnia zabudowy  | [ ]  |
| 3. Adres zakładu | [ ]  | 10. Rodzaje mięsa przetwarzanego przez zakład  | [ ]  |
| 4. Strona internetowa | [ ]  | 11. Produkty mięsne (kawałki/podroby) przeznaczone na eksport  | [ ]  |
| 5. Rodzaj zakładu  | [ ]  | 12i. Historia eksportu produktów, w tym Załącznik A12 (ii) - weterynaryjne świadectwa zdrowia | [ ]  |
| 6. Rok budowy  | [ ]  | 12iii. Kontrola przez zagraniczny właściwy organ, w tymZałącznik A12(iii) – Raport z kontroli  | [ ]  |
| 7. Rok renowacji/modernizacji  | [ ]  |
|  |
| **B. LOKALIZACJA I UKŁAD ZAKŁADU** |
| 1. Lokalizacja zakładu | [ ]  | 2. Załącznik B2 – Plan układu zakładu | [ ]  |
|  |
| **C. ZAOPATRZENIE W WODĘ** |
| 1. Dostęp do wody pitnej | [ ]  | 3. Obiekty do produkcji/przechowywania lodu | [ ]  |
| 2. Badanie chemiczne/bakteriologiczne wody, w tym Załącznik C2 - Kopia najnowszych wyników badań | [ ]  |
|  |
| **D. SIŁA ROBOCZA** |
| 1. Informacje dotyczące personelu, w tym Załącznik D1 (i) – Schemat organizacyjny | [ ]  | 2. Badanie lekarskie i historia | [ ]  |
| 3. Uniformy/odzież | [ ]  |
|  |
| **(E) MIEJSCA UBOJU** |
| * + - 1. Tryb działania
 | [ ]  | 5. Chłodziarki/zamrażarki | [ ]  |
| 2. Źródło pochodzenia zwierząt | [ ]  | 6. Procedury przetwarzania i schładzania podrobów | [ ]  |
| 3. Przepustowość produkcji | [ ]  | 7. Środki sanitarne, w tym Załącznik E7(i), (ii) i (iii) – opis gromadzenia i utylizacji odpadów niejadalnych i ścieków oraz mapa zwalczania szkodników | [ ]  |
| 4. Pomieszczenie odkostniania/rozbioru | [ ]  |
|  |  |
|  |
| **(F) KONTROLA JAKOŚCI I ZAPEWNIENIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI** |
| Załącznik F1 (i) – Schemat blokowy procesu uboju/rozbioru oraz CCP | [ ]  | 2. Analiza laboratoryjna, w tym Załącznik F2 (iii) – najnowsze raporty z badań laboratoryjnych | [ ]  |
| Załącznik F1 (ii) - kopia świadectwa HACCP lub jego odpowiednika oraz tabela podsumowania HACCP | [ ]  | 3. Kontrola mięsa, w tym Załącznik F3 - Zbiorczy raport na temat rodzaju produktów odrzuconych jako nienadające się do spożycia, powodów odrzucenia i łącznych danych liczbowych dotyczących odrzucenia za poprzedni rok | [ ]  |
| Załącznik F1 (iii) – Informacje dotyczące stosowania PRT, w stosownych przypadkach | [ ]  | 4. System wycofania i identyfikowalności produktu, w tym Załącznik F4 – opis systemu | [ ]  |
| Załącznik F1(iv) – Informacje dotyczące wosku do usuwania piór (Tylko w odniesieniu do rzeźni drobiu, w stosownych przypadkach) | [ ]  | 5. Standardowa sanitarna procedura operacyjna, w tym Załącznik F5(ii) – opis SSPO | [ ]  |
|  |
| **(G) FILMY/ZDJĘCIA ZAKŁADU** |
| Załącznik G1-4 - Oznaczone zdjęcia lub film obiektów przetwórczych, zdjęcia produktów | [ ]  |
|  |
| **(H) INFORMACJE DOTYCZĄCE IMPORTERÓW Z SINGAPURU** | [ ]  |
| **(I) INFORMACJE KONTAKTOWE DZIAŁU SPRZEDAŻY** | [ ]  |
| **(J) OŚWIADCZENIE ZAKŁADU** | [ ]  |
| **(K) WERYFIKACJA PRZEPROWADZANA PRZEZ WŁAŚCIWY ORGAN WETERYNARYJNY** | [ ]  |